圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-YA10/NP-YA18
※お客様 お名前	☎
※お客様 ご住所	〒
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所
保証期間 お買い上げ日より **本体1年** なべフッ素加工 3年	☎

修理メモ

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ(1.0Lサイズ)B469-6B・なべ(1.8Lサイズ)B470-6B]

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
   (ヘ)本書のご提示がない場合。
   (ト)本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
   (チ)消耗品などの交換。
   (リ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ・はがれなど。
   - 食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   - なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   - なべの中で酢を使った場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書・本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

圧力炊飯をするためPSCマーク・SGマークを取得しています。

PSCマーク
経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク
製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-YA

NP-YA 型 ⓒⓑ

家庭用

圧力IH炊飯ジャー
極め炊き®

型名 NP-YA10 型 1.0Lサイズ
NP-YA18 型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。

圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
⚠注意	軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

圧力炊飯を安全にするために

炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない

蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

<使用してはいけない調理例>

- 煮炊きで分量の増えるものを使う料理（はんぺんなどのねりもの・煮豆などの豆類・めん類など）
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシート・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない
- 皮つきのトマトなどの料理

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない

圧力炊飯前に、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・うるおい二重内ぶた・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認する

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- 確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。

炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、表示部の 圧力 の表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠警告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手や顔を近づけない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない

ショート・感電の恐れがあります。

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

吸気口・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

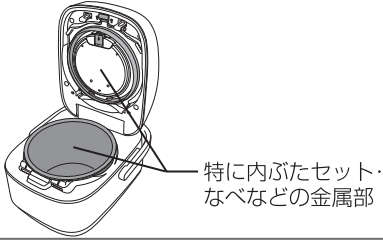
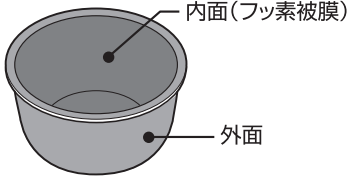
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

安全上のご注意 つづき

⚠ 注　意

使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには
手がなべなどに当たらないように注意する

やけどの原因になります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度が、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

けがや火災の原因になります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

吸気口・排気口をふさぐような敷物(紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなど)の上で使用しない

故障の原因になります。

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない

外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う

差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

- **本製品は蒸気セーブメニューがありますが、全く蒸気が出ないわけではありませんのでご注意ください。**
- **炊飯中はハンドルを立てない**
  ハンドルが蒸気で高温になる恐れがあります。
- **磁気に弱いものを近づけない**
  テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。
- **本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない**
  本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。
- **本体を持ち運ぶときは、本体が傾かないようにする**
  内容物によってはこぼれる場合があります。
- **なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない**
  うまく炊けない原因になります。
- **水をかけたり水分を含んだものの上に置かない**
  感電・故障の原因になります。
- **炊飯中に差込みプラグをコンセントから抜かない**
  蒸気がふき出して危険です。
- **空だきをしない**　故障の原因になります。
- **本体内側・なべ・サイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない**
  ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。
- **IHクッキングヒーターの上で使用しない**
  故障の原因になります。
- **直射日光が当たる所で使用しない**　変色の恐れがあります。
- **他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**
  蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。
- **本体や本体のまわりは、清潔にして使用する**
  機能・性能を維持するため、本体には吸気口・排気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。
  また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

なべについて　末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

内面(フッ素被膜)

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、
ていねいに取り扱ってください。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

内面(フッ素被膜)
外面

〈準備のとき〉

- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまを使わない(おかゆなど)
- しゃもじなどでたたかない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉→P.26

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器に入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う

- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない

なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.33

外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面は、センサーに触れる大切なところです。汚れの付着や傷つきにご注意ください。

各部のなまえと扱い方

リチウム電池について

差込みプラグをコンセントから抜いていても現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。
リチウム電池はご使用にともない消耗します。→P.32

蒸気口
- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
- 圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。
- 炊飯時に圧力がかかっているとき、プッシュボタンを押しても、安全のため、外ぶたは開きませんが故障ではありません。

外ぶた

ハンドル
持ち運びのときに使う
- ハンドルを持って製品を強く振らないでください。本体が回転してけがをすることがあります。

差込みプラグ

コード

出し方
差込みプラグを持って引く
(赤マーク以上引き出さない)

しまい方
差込みプラグを持って、2〜3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

排気口
(本体底部前方)

吸気口
(本体底部後方)

操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の「●、━」は、目の不自由な方へ配慮したものです。

表示部
- 表示部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)

実際にお使いになる中でこのような表示にはなりません。

白米 無洗米 玄米 エコ炊飯 わが家炊き 圧力
しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち
熟成 急速 炊きこみ すしめし おかゆ 雑穀米
蒸気セーブ おこげ やわらか よりやわらか
わが家炊きの感想を入力 かたさ 粘り 弱 良い 強
88:88 予約 1 2 分後 時間 高め保温 極め保温 保温なし
わが家炊き選択 お米選択 メニュー選択 時刻合わせ(長押し) 保温切替(長押し) 保温
とりけし 炊飯 再加熱 予約

圧力表示
圧力がかかっているときに表示する

「お米選択」キー
米の種類を選ぶときに使う
→P.11

「わが家炊き選択」キー
「わが家炊き」の感想を入力するときに使う →P.16
(「わが家炊き」メニューを炊飯開始するキーではありません。)

保温ランプ

「保温」キー
- 「極め保温」・「高め保温」・「保温なし」を選ぶときに使う (1.5秒以上押す)
- 再保温をするときに使う →P.19

炊飯/再加熱ランプ

「とりけし」キー
操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「炊飯/再加熱」キー
炊飯や再加熱をするときに使う

予約ランプ

「予約」キー
タイマー予約炊飯のときに使う →P.20

「メニュー選択」キー	メニューを選ぶときに使う →P.11
「時刻合わせ」キー	● 現在時刻を合わせるときに使う(1.5秒以上押す) →P.9 ● タイマー予約炊飯の予約時刻を設定するときに使う →P.20

うるおい二重内ぶた止め具

うるおい二重内ぶた
異物が詰まるのを防ぐ
- お手入れ後、必ず内ぶたセットに取りつけてください。→ P.27

内ぶたパッキン

うるおい二重内ぶた検知ピン
うるおい二重内ぶたの有無を検知する
- 分解しないでください。お手入れ方法は→P.28

うるおい二重内ぶた受け部(上)

うるおい二重内ぶた受け部(下)

内ぶたセット(表)

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし、取りつけのときに使う
- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。→P.27

圧力調整装置
炊飯時に圧力の調整を行う
- 分解しないでください。お手入れ方法は→P.28

放熱板

ふたセンサー

うるおい二重内ぶた検知装置
うるおい二重内ぶたの有無を検知する

内ぶたとっ手
(左右2ヵ所)
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

内ぶたセット(裏)

蒸気口

外ぶたパッキン

安全弁
圧力調整装置が目詰まりしたり、故障などの場合に異常な圧力を抜くなどの安全機構
- 分解しないでください。お手入れ方法は→P.28

なべ

本体

しゃもじ置きの使い方

サイドセンサー
(本体内側前方)

付属品

しゃもじ	しゃもじ置き	計量カップ 白米用	計量カップ 無洗米専用
		約180mL(約1合=約150g)	約171mL(約1合=約147g)

おいしいご飯のコツ

おいしく炊くコツ

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

①**すすぐ**…最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ（約10秒以内）、水はすぐに捨てる（2回繰り返す）

②**洗う**……手の指を立て、米を30回（約15秒）かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。これを1セットとして2～4セット繰り返す

③**すすぐ**…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ

（①～③を10分以内で行う）

ボウルにためたたっぷりの水を使ってすすぐ!

指を立て、かき混ぜるように洗う!

ご注意! 湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め※

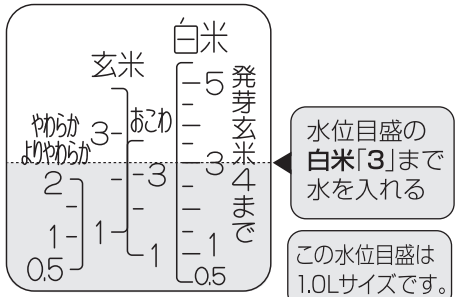
※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のため、「**やや もちもち**」メニューで炊いてください。

白米・無洗米とも3カップを炊くとき

●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水（pH9以下）を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。
そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

保温のコツ

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず「極め保温」または「高め保温」を使う

- 差込みプラグをコンセントから抜いた状態、または「極め保温」や「高め保温」を取り消した状態で、なべの中でご飯を保存するといやなにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。
- 「保温なし」が終了したあとは、ご飯をそのままにせず取り出し、お早めにお召し上がりください。べちゃつき・いやなにおい・変色の原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 「極め保温」で40時間以上、「高め保温」で12時間以上の保温（メニューによって異なります。）
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温

●少量のご飯はなべの中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべの中央に盛って保温してください。

玄米のお話

この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米 熟成」メニューが選べます。

「玄米 熟成」メニュー

「玄米 熟成」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約1時間維持しますので、炊き上がりまでに時間がかかります。→P.13「炊き上がりまでの時間の目やす」参照
玄米が活性化することにより栄養素の一つであるギャバ※（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.4倍に増加します。
また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは…ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

時刻の合わせ方

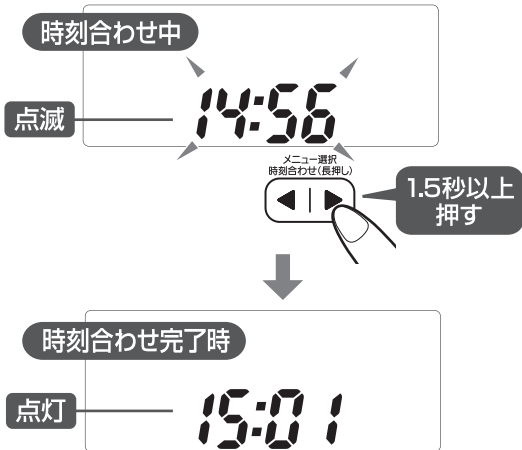
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時計は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 ◀または▶を1.5秒以上押す
時刻表示が点滅したら◀または▶を押して
表示を現在時刻に合わせる

▶：1分単位で進む
◀：1分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。

- 時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
- 時刻がずれていると、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・極め保温中・高め保温中・保温なし中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

報知音の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。
メロディーは、ブザーまたはサイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング 報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途 / 鳴るタイミング	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知
	この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディー報知をブザーにかえたいときに	報知音を消したいときに
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 予約 を3秒以上押す
「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了
●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

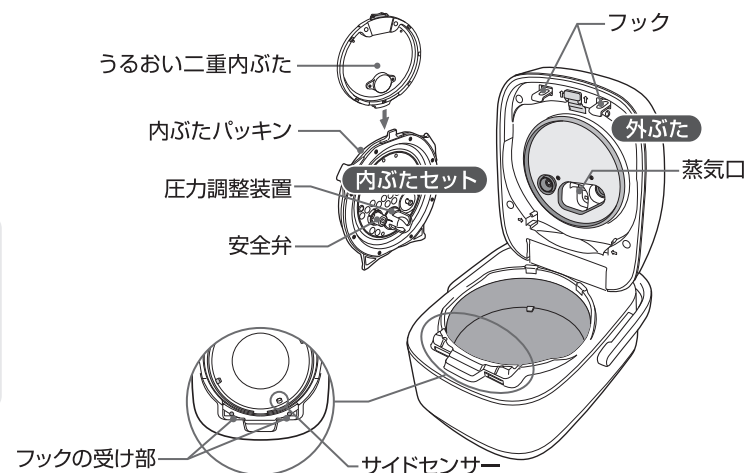
- 再加熱開始時のメロディーは切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・極め保温中・高め保温中・保温なし中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。

ご飯を炊く 基本的な炊き方

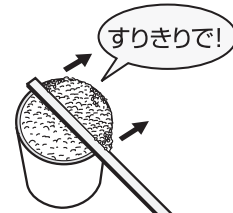
●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・付属品を洗ってください。→P.26～P.29

炊飯前に確認してください。

右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。→P.28

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを使い、すりきりで計ります。

●玄米・発芽玄米を炊くときは「白米用」計量カップをお使いください。

■1カップあたりの分量の目やす

計量カップ	合数	容量	重量
白米用	約1合	約180mL	約150g
無洗米専用	約1合	約171mL	約147g

2 米を洗って、水加減をする

①米を洗う→P.8「おいしく炊くコツ」参照

②平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせる →P.14

③米を平らにならす

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように、2～3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

●無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。
白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセット・うるおい二重内ぶたを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・うるおい二重内ぶたの水分や異物をふき取ってください。

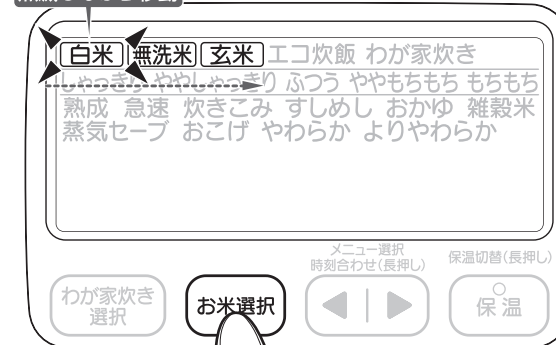
●圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。
外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。

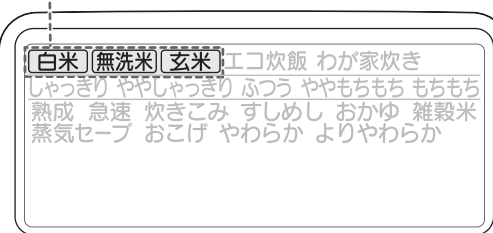
●内ぶたセット・うるおい二重内ぶたは必ず取りつけてください。取りつけていないと炊飯できません。

4 差込みプラグをコンセントに差し込む

5 お米選択 を押して、米の種類を選ぶ

●工場出荷時は 白米 に設定されています。

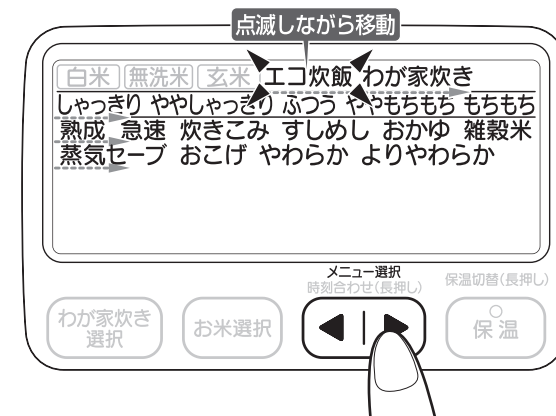
キーを押すごとに、表示部の「白米」→「無洗米」→「玄米」が点滅しながら移動します。

米の種類 図はわかりやすいようにすべての米の種類を表示しています。

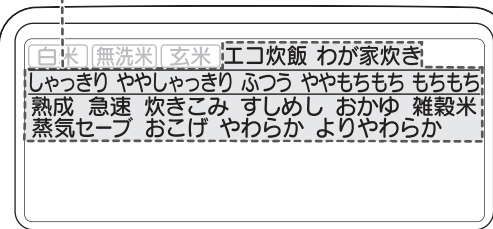
白米 無洗米 玄米 エコ炊飯 わが家炊き
しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち
熟成 急速 炊きこみ すしめし おかゆ 雑穀米
蒸気セーブ おこげ やわらか よりやわらか

●選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.14

6 ◀ または ▶ を押して、メニューを選ぶ

選択できるメニュー、各メニューの特長などの詳細はP.14～P.15をご覧ください。

●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。

キーを押すごとに、表示部のメニューが**「エコ炊飯」→「わが家炊き」→「しゃっきり」→「ややしゃっきり」→「ふつう」→「ややもちもち」→「もちもち」→「熟成」→「急速」→「炊きこみ」→「炊きこみ おこげ」→「すしめし」→「おかゆ」→「雑穀米」→「蒸気セーブ」→「ふつう おこげ」→「やわらか」→「よりやわらか」**の順で点滅しながら切りかわります。

メニュー 図はわかりやすいようにすべてのメニューを表示しています。

白米 無洗米 玄米 エコ炊飯 わが家炊き
しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち
熟成 急速 炊きこみ すしめし おかゆ 雑穀米
蒸気セーブ おこげ やわらか よりやわらか

●選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.14

▶を押すと矢印の方向へ進みます。
◀を押すと矢印の逆回りになります。

●キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。
米の種類が「白米」・「無洗米」のときは「エコ炊飯」に戻ると止まります。「玄米」のときは「ふつう」に戻ると止まります。

●一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されるメニューと記憶されないメニューがあります。
→P.13「炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー」参照

もちもち度の選択

白米や無洗米のもちもち度(炊くときの粘りと弾力の程度)を次の5段階で炊きわけることができます。

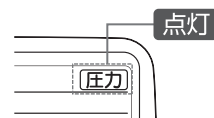
しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち

もちもち度弱め ⟷ もちもち度強め

7 を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、炊飯を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

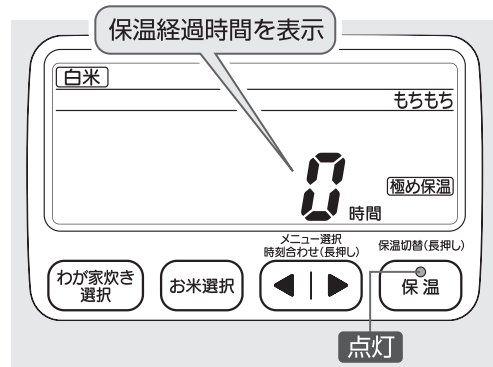
- 外ぶたがしっかり閉まっていないと、ブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
- 保温ランプが消えていることを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.22
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは ◀ または ▶ を押すと表示が切りかわります。
- 圧力をかけているメニューは、圧力がかかりはじめると、表示部に 圧力 の表示が点灯します。

例 お米選択「白米」、メニュー選択「もちもち」で炊飯したときの表示(保温設定は「極め保温」)

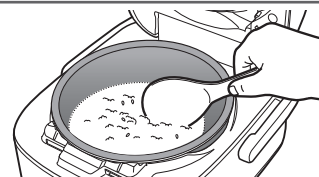
- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

8 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移ります。→P.18「保温する」参照

保温ランプが点灯または点滅し、炊飯/再加熱ランプが消灯します。
「極め保温」・「高め保温」は1時間単位で保温経過時間を表示、「保温なし」は現在時刻を表示します。

外ぶたを開けるときは、蒸気が出ていないことや 圧力 の表示が消えていることを必ず確認してください。

保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。
ご飯をほぐし、余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯をほぐし忘れるとブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。
  ご飯をほぐして、外ぶたを閉めてください。→P.19「ほぐし忘れ報知ブザー」参照

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。

9 使用後は とりけし を押し、差込みプラグをコンセントから抜く

- 本体が冷めてからお手入れしてください。

お知らせ 報知音(メロディー・ブザー)は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.9「報知音の種類と切りかえ方」参照

お願い

外ぶたを開けるときは、蒸気が出ていないことや 圧力 の表示が消えていることを必ず確認してください。

- やむをえず炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 圧力 の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。
  無理に開けると内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は60分以上冷ましてください。
  本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、下記の方法をお試しください。
- なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす
- 外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「おかゆ」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」メニュー以外で炊飯しないでください。
また「やわらか」・「よりやわらか」の水位目盛に合わせた場合は、「やわらか」メニュー・「よりやわらか」メニュー以外で炊飯しないでください。他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。
- 「おかゆ」メニューは記憶されませんので、おかゆを炊飯するときは毎回「おかゆ」メニューを選択してください。

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

(網掛け) は一度選んで炊飯すると記憶されるメニューです。

	圧力をかけているメニュー	普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	●	約52分~1時間9分	約1時間6分~1時間17分	約1時間6分~1時間12分	約1時間7分~1時間19分
わが家炊き	●	約49分~1時間12分	約46分~1時間18分	約51分~1時間16分	約49分~1時間24分
しゃっきり	●	約46分~53分	約53分~59分	約48分~56分	約55分~1時間3分
ややしゃっきり	●	約50分~56分	約55分~1時間2分	約48分~57分	約54分~1時間4分
ふつう	●	約50分~56分	約55分~1時間2分	約50分~58分	約57分~1時間4分
ややもちもち	●	約52分~59分	約58分~1時間10分	約54分~1時間1分	約1時間1分~1時間8分
もちもち	●	約1時間~1時間6分	約1時間~1時間13分	約1時間6分~1時間12分	約1時間2分~1時間13分
熟成	●	約1時間12分~1時間19分	約1時間12分~1時間18分	約1時間14分~1時間20分	約1時間15分~1時間21分
急速	●	約26分~35分	約30分~44分	約35分~41分	約35分~49分
炊きこみ	●	約1時間11分~1時間21分	約1時間16分~1時間22分	約1時間11分~1時間20分	約1時間14分~1時間21分
炊きこみおこげ	●	約1時間17分~1時間23分	約1時間15分~1時間22分	約1時間14分~1時間20分	約1時間17分~1時間24分
すしめし	——	約1時間1分~1時間7分	約57分~1時間5分	約56分~1時間13分	約56分~1時間5分
おかゆ	——	約53分~1時間3分	約51分~1時間2分	約53分~1時間3分	約51分~1時間2分
雑穀米	●	約51分~58分	約1時間2分~1時間9分	約57分~1時間4分	約1時間5分~1時間11分
蒸気セーブ	●	約57分~1時間4分	約1時間7分~1時間15分	約57分~1時間6分	約1時間8分~1時間17分
ふつうおこげ	●	約1時間2分~1時間9分	約1時間1分~1時間8分	約1時間3分~1時間9分	約1時間5分~1時間11分
やわらか	●	約45分~52分	約54分~1時間1分	約45分~53分	約56分~1時間2分
よりやわらか	●	約1時間9分~1時間16分	約1時間15分~1時間21分	約1時間10分~1時間16分	約1時間14分~1時間21分
玄米 ふつう	●	約59分~1時間6分	約1時間12分~1時間19分	——	——
玄米 熟成	●	約2時間7分~2時間15分	約2時間14分~2時間20分	——	——
玄米 おかゆ	——	約1時間19分~1時間28分	約1時間18分~1時間29分	——	——
おこわ※1	——	約1時間1分~1時間7分	約58分~1時間11分	約1時間1分~1時間14分	約58分~1時間12分
発芽玄米※2	●	約57分~1時間4分	約1時間7分~1時間14分	約59分~1時間6分	約1時間9分~1時間16分

※1 おこわは「すしめし」メニューで炊いてください。
※2 発芽玄米は「ややもちもち」メニューで炊いてください。
- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 「炊きこみ」メニューは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。

ご飯を炊く いろいろなご飯を炊く

●無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
●無洗米をお使いの場合はP.10「無洗米を炊く場合」をご参照ください。

「メニュー選択」キーに設定されているご飯を炊く

お米選択	メニュー選択	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
白米または無洗米	エコ炊飯	エコ炊飯	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
	わが家炊き	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●「わが家炊き」メニューで炊いたご飯の感想を炊飯ジャーに入力していくことで、ご家庭のお好みの食感に調整していきます。→P.16
	しゃっきり	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
	ややしゃっきり	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●「ふつう」よりもやや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
	ふつう	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
	ややもちもち	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●「ふつう」よりも粘り・弾力を引き出して炊き上げます。
	もちもち	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。
	熟成	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●じっくりと時間をかけて米の旨みを引き出すメニューです。
	急速	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
	炊きこみ	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～6	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。 ●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。
	炊きこみおこげ	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～6	●おこげの香ばしさを楽しむメニューです。 ●炊きたてがおすすめです。(冷めるとおこげ部分がかたくなります。) ●おこげ部分がほぐしづらかったり、食感がかたくて食べづらいと感じることがあります。 ●少量の場合、おこげがつきにくいことがあります。
	すしめし	すしめし	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●「しゃっきり」よりかために炊き上がります。
	おかゆ	おかゆ	1.0L：0.5～1.5 1.8L：0.5～2.5	●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** ●分づき米は炊けません。
	雑穀米	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～6	●白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。
	蒸気セーブ	蒸気セーブ	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●蒸気量をおさえるメニューです。少しかために炊き上がります。(蒸気が全く出ないわけではありません。)
	ふつうおこげ	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	● メニュー選択「炊きこみおこげ」の特長・アドバイス参照

弱め ↕ 米のもちもち度(P.11参照) ↕ 強め (しゃっきり～もちもち)

お米選択	メニュー選択	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
白米または無洗米	やわらか	やわらか	1.0L：0.5～2 1.8L：0.5～3	●「ふつう」よりやわらかめに、「おかゆ」よりかために炊き上がります。
	よりやわらか	よりやわらか	1.0L：0.5～2 1.8L：0.5～3	強め ご飯の歯ごたえ(弾力) 弱め：ふつう → やわらか → よりやわらか → おかゆ
玄米	ふつう	玄米	1.0L：1～4 1.8L：2～8	●白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
	熟成	玄米	1.0L：1～4 1.8L：2～8	●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.8 ●「玄米 ふつう」に比べてやわらかく食べやすくなります。
	おかゆ	おかゆ	1.0L：0.5～1.5 1.8L：0.5～2.5	●P.14メニュー選択「おかゆ」の特長・アドバイス参照

「メニュー選択」キーに設定されていないご飯を炊く

炊きたいご飯	使う米	お米選択	メニュー選択	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
おこわ	もち米のみ または もち米+白米または無洗米	白米または無洗米	すしめし	おこわ(もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1.0L：1～4 1.8L：2～6	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 ●具は水加減したあと、米の上にのせます。
発芽玄米	発芽玄米のみ または 発芽玄米+白米または無洗米	白米または無洗米	ややもちもち	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～8	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米	3分づき米	玄米	ふつう	玄米(玄米の水位目盛より少し少なめ)	1.0L：1～4 1.8L：2～8	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 **→水の加減を調整してください。**
	5分づき米・7分づき米	白米	ややもちもち	白米(白米の水位目盛より少し多め)	1.0L：1～4 1.8L：2～8	

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。
●炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
●あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L(3カップ)	1.8L(4カップ)
白米 エコ炊飯	133Wh	176Wh
白米 ふつう	218Wh	293Wh

省エネ法：特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値